RACLETTE - INSTRUCTIONS ET RECETTES

MISES EN GARDE IMPORTANTES. LIRE ATTENTIVEMENT LES CONSEILS D'ENTRETIEN ET D'UTILISATION

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Lire attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil pour la première fois. Lire également attentivement les consignes d'utilisation et les garder à portée de main. Les enfants et les personnes qui n'ont pas lu ces consignes ne devraient pas utiliser l'appareil. Une utilisation autre que celle prévue initialement n'est pas recommandée et risque d'entraîner des accidents graves. Le fabricant ne peut être tenu responsable des conséquences d'une mauvaise utilisation.

AVERTISSEMENT !

- L'appareil devient chaud pendant l'utilisation !
- NE PAS utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon est abîmé, qui n'est pas en bon état de fonctionnement ou qui est abîmé d'une façon ou d'une autre. Rapporter plutôt l'appareil à un atelier de réparation agréé le plus près pour une inspection, une réparation ou une mise au point. NE PAS réparer l'appareil soi-même. Il n'y a aucune pièce réparable par l'utilisateur à l'intérieur de l'appareil.
- NE PAS déposer l'appareil sur une nappe synthétique ou en plastique, sur une base instable ou près d'objets inflammables comme un rideau ou une nappe. Placer un sous-plat sous l'appareil pour empêcher que celui-ci ne marque ou endommage votre table ou votre nappe.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil pourrait entraîner un incendie, un choc électrique ou des blessures. L'utilisation d'ustensiles de métal sur la surface antiadhésive de la plaque de cuisson peut endommager le revêtement antiadhésif. Utiliser une spatule de bois ou une spatule de plastique résistant à la chaleur généralement fournie avec l'ensemble. NE PAS utiliser l'appareil à des fins autres que celles auxquelles il est destiné.
- Pour prévenir les chocs électriques, NE PAS immerger le cordon électrique dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
- NE PAS placer l'appareil sur un brûleur au gaz ou électrique chaud ou près d'un tel brûleur, ni dans un four chaud.
- NE PAS toucher les surfaces chaudes ou déplacer l'appareil pendant qu'il est chaud. Servez-vous des poignées.
- L'utilisation de tout appareil requiert une étroite surveillance en présence d'enfants. Cet appareil ne devrait pas être utilisé par des enfants.
- Lors de périodes d'utilisation prolongée, les poêlons à raclette deviennent chauds; toujours les tenir par les poignées résistantes à la chaleur.
- NE PAS essuyer l'élément chauffant.
- NE PAS récurer la surface antiadhésive.
- NE PAS tordre le cordon lorsque vous rangez l'appareil.
- NE PAS laisser le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir ou toucher des surfaces chaudes. Placer le cordon et toute rallonge utilisée de façon à ce qu'il n'y ait aucun risque de faire trébucher quelqu'un.
- NE PAS tirer l'appareil par le cordon. Avant de déplacer l'appareil, s'assurer que rien ne bloque le cordon.
- Mettre le régulateur de température à la position « ARRÊT », débrancher l'appareil et le laisser refroidir avant de le nettoyer.

- NE PAS immerger l'appareil dans l'eau pour le nettoyer, car il y a danger d'un court-circuit. La plaque de cuisson amovible (si elle n'est pas en pierre), les poêlons et les racloir peuvent être immergés dans l'eau ou nettoyés au lave-vaisselle.
- NE PAS laisser l'appareil branché lorsqu'il n'est pas utilisé.
- NE PAS utiliser à l'extérieur. Garder dans un endroit sec.
- Cet appareil est réservé à un usage ménager.
- NE JAMAIS donner de coups sur l'appareil ou l'échapper de haut.
- NE PAS toucher la surface de cuisson lorsque l'appareil est en fonction ou avant qu'il ne refroidisse, même si le bouton de commande est réglé en position d'arrêt « OFF ».
- NE PAS utiliser d'autres ustensiles en métal que ceux fournis avec l'ensemble car ils endommagent la surface en acier inoxydable.

IMPORTANT !

- Cet appareil est doté d'une fiche à deux conducteurs polarisés (une broche est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de chocs électriques, cette fiche est conçue pour s'insérer dans un seul sens dans la prise électrique. Si la fiche ne s'insère pas complètement dans la prise, retournez la fiche. Si elle ne s'insère toujours pas, contactez un électricien qualifié. N'essayez pas de modifier la prise électrique vous-même.

CONSIGNES AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Laver les poêlons et les racloirs à l'eau chaude savonneuse. Rincer et essuyer. Laver la plaque de cuisson selon son matériau :
- Pierre : Essuyer avec un linge humide ou laver sous l'eau courante. NE PAS immerger ou laisser tremper dans l'eau.
- Aluminium antiadhésif : Laver à l'eau chaude savonneuse. Rincer et essuyer. La plaque de cuisson en aluminium antiadhésif est à l'épreuve du lave-vaisselle et peut être laissée à tremper dans l'eau savonneuse.
- Enduire la surface antiadhésive de la plaque et des poêlons d'une cuillerée à table d'huile à cuisson à l'aide d'un essuie-tout et laisser l'huile en surface.
- NE PAS laver ou essuyer l'élément électrique.
- NE PAS immerger l'appareil, le cordon ou la fiche électrique dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- Toujours commencer par attacher le coupleur à votre appareil. Ensuite, brancher le cordon dans la prise électrique murale. Pour débrancher, régler la température de la base électrique à « ARRÊT » avant de retirer la fiche de la prise de courant. Laisser l'appareil refroidir complètement avant de le déplacer.

LE FONCTIONNEMENT

- Placer l'appareil sur une surface plate, sèche et qui résiste à la chaleur.
- Éloigner l'appareil du mur.
- S'assurer d'utiliser l'appareil dans un endroit bien aéré et prendre garde aux éclaboussures lors de la cuisson des aliments.
- ATTENTION : L'huile et le gras surchauffés peuvent s'enflammer.
- Placer la plaque du grill sur l'élément de façon à ce qu'elle repose à plat sur les supports de l'appareil.
- Régler la température à la position « ARRÊT ». Brancher le cordon électrique dans une prise de courant de 120 volts. Si votre appareil est muni d'un régulateur de température, tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre à la position « MAX ». La température peut être ajustée pendant la cuisson pour une cuisson

Bouton «MARCHE/ARRÊT»

optimale. Si votre appareil est muni d'un bouton « MARCHE/ARRÊT », simplement le mettre à la position « MARCHE ».

Régulateur de temperature

- Laisser l'appareil préchauffer 10 à 20 minutes pour de meilleurs résultats. Il n'est pas nécessaire de préchauffer la plaque de cuisson dans le four.
- Il se pourrait que vous constatiez une certaine odeur ou des émanations de fumée lors de la première utilisation. Cela est tout à fait normal et ne se produira plus une fois que vous aurez utilisé l'appareil à quelques reprises.
- Les poêlons peuvent être posés sur la base et retirés de celle-ci une fois les aliments prêts. S'assurer de déposer les poêlons chauds sur une surface résistante à la chaleur telle qu'une assiette.
- Utiliser des ustensiles non abrasifs, préférablement en bois ou en plastique. Les spatules en plastique, ou en bois, fournies sont conçues pour faciliter le retrait des aliments des poêlons et empêcher qu'ils ne collent à ceux-ci. NE PAS couper les aliments qui se trouvent sur la plaque du grill ou dans les poêlons afin de ne pas endommager le fini antiadhésif.
- Une fois la cuisson terminée, régler la température à la position « ARRÊT ». Débrancher le cordon électrique de la prise.
- NE PAS déplacer l'appareil tant qu'il n'est pas complètement refroidi. Avant de le déplacer, retirer les poêlons à raclette pour éviter qu'ils ne tombent.

MODE D'EMPLOI GÉNÉRAL

Si votre appareil est muni d'une surface de cuisson antiadhésive :

Plaque du grill :

- Enduire la surface antiadhésive de la plaque du grill et des poêlons d'une cuillerée à table d'huile à cuisson à l'aide d'un essuie-tout et laisser l'huile en surface.
- Conseils pour grillades de viandes, poissons, volailles, fruits de mer et légumes tranchés finement :
- - Faire griller les aliments au goût. Retourner les aliments de temps en temps.
- - Le temps de cuisson varie selon la nature et l'épaisseur des aliments ainsi que la température initiale de l'appareil.
- La première fois, il est possible que l'appareil dégage une légère odeur ou de la fumée en raison de son enduit protecteur. Nous recommandons de faire chauffer l'appareil au réglage de température maximum sans aliments pendant 10 minutes dans une pièce bien aérée.

Poêlons :

- Conseils pour griller les fromages et légumes :
- - Placer les aliments dans les poêlons.
- - Déposer les poêlons sur la base et faire griller au goût, en les vérifiant de temps en temps.
- - Le fromage fondu peut être étendu sur les aliments et le pain.

Ne pas laisser de poêlons vides dans l'appareil. Toujours utiliser une spatule en plastique ou en bois pour retirer la nourriture des surfaces antiadhésives.

Si votre appareil est muni d'une pierre de cuisson :

Avant la première utilisation :

- Enduire la pierre de cuisson et les poêlons d'une cuillerée à table d'huile à cuisson à l'aide d'un essuie-tout et laisser l'huile en surface.

Installation :

- Installer la pierre de cuisson, face polie vers le haut, sur l'élément. La placer correctement avant de mettre en marche l'appareil.

Pré-chauffage :

- Chauffer au préalable la pierre de cuisson pendant 20 minutes maximum. Il n'est pas nécessaire de la pré-chauffer au four.
- La première fois, il est possible que l'appareil dégage une légère odeur ou des émanations de fumée en raison de son enduit protecteur. Nous recommandons de faire chauffer l'appareil au réglage de température maximum sans aliments pendant 10 minutes dans une pièce bien aérée.
- Lors des 10 premières fois, verser un peu d'huile ou de sel finement moulu sur la pierre de cuisson chaude et essuyer avec un chiffon doux. Ainsi, les aliments ne colleront pas à la surface.

Utilisation :

- Régler à la température désirée. La lampe témoin s'allumera. Durant la cuisson, il faudra 5 à 10 minutes pour que la pierre de cuisson s'adapte à tout changement de température.
- Les petites fissures se produisent naturellement puisque c'est de la pierre, ce qui est naturel. Elles n'affecteront pas le fonctionnement de votre gril.
- NE JAMAIS mettre d'aliments congelés sur la pierre chaude.
- NE PAS mettre d'aliments très acides, tels que de la moutarde ou du vinaigre sur la pierre.
- Tous les aliments doivent être tranchés finement (moins de 2 cm d'épaisseur).
- NE PAS laisser la pierre de cuisson sans aliments à cuire pendant plus de 30 minutes.
- Il est normal que la couleur de la pierre s'assombrisse après plusieurs utilisations.
- Après avoir utilisé l'appareil, le laisser refroidir complètement. Attendre au moins une heure avant de toucher à la pierre de cuisson.

Nettoyage de la pierre de cuisson :

- NE PAS immerger dans l'eau.
- NE PAS mettre au lave-vaisselle.
- Chaque pierre de cuisson est un élément naturel unique. Selon sa porosité, votre pierre peut être plus ou moins perméable. Une pierre de cuisson qui a été immergée dans l'eau peut se fissurer ou se briser à l'utilisation suivante.
- Pour laver la pierre de cuisson, la frotter doucement avec un linge à vaisselle ou un matériau légèrement abrasif sous l'eau courante. Éviter le savon et les détergents.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

INGRÉDIENTS SUGGÉRÉS

Fromage

- Prévoir 7 à 8 onces (200 − 230 g) de fromage par personne pour un repas du soir. Puisque le fromage est l'ingrédient clé de la raclette, voici quelques suggestions pour votre prochain repas :
- - Mozzarella, Gruyère, Monterey Jack, Cheddar, Emmenthal, Fromage à raclette
- - Garnir les légumes du fromage râpé ou tranché de votre choix.

Légumes

- Déposer les légumes tendres sur la plaque du gril une fois coupés. Blanchir les légumes plus croquants et les retirer du feu alors qu'ils sont encore croquants. Les égoutter à l'eau froide avant de les couper, puis les déposer dans les poêlons à raclette et garnir de fromage.

Viandes

- Les viandes cuites sur la plaque du gril devraient être tranchées finement pour une cuisson optimale et rapide. Faire mariner la viande au préalable pour une tendreté optimale.

Poissons

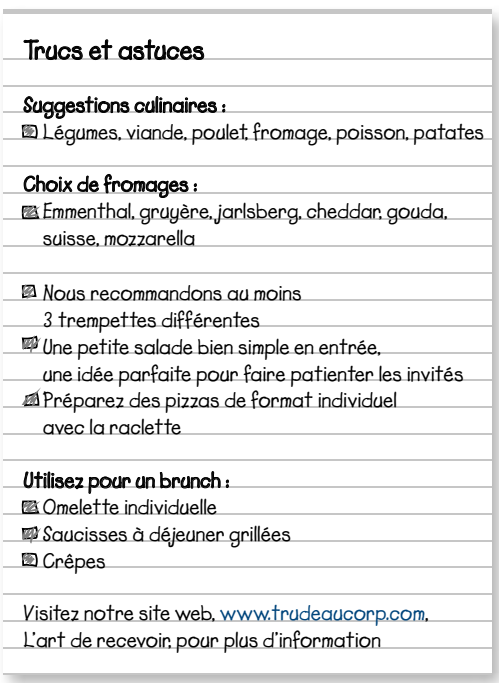
- Le poisson est idéal en raclette car il cuit rapidement. Il est préférable de faire griller des poissons plus riches, comme le maquereau, le saumon et le poisson-chat ou les filets avec peau. Les crevettes décortiquées ou non sont également délicieuses grillées.

Plats d'accompagnement

- Les légumes et salades agrémentent de belle façon les plats de raclette. Les sauces et trempettes rehaussent également les aliments grillés.

Pommes de terre

- Les pommes de terre nouvelles cuites avec leur peau accompagnent généralement la raclette. Prévoir environ 1/2 livre de pommes de terre par personne si elles sont l'unique plat d'accompagnement.


Trucs et astuces
Suggestions culinaires :
Légumes, viande, poulet, fromage, poisson, patates
Choix de fromages :
Emmenthal, gruyère, jarlsberg, cheddar, gouda, suisse, mozzarella
Nous recommandons au moins 3 trempettes différentes
Une petite salade bien simple en entrée, une idée parfaite pour faire patienter les invités
Préparez des pizzas de format individuel avec la raclette
Utilisez pour un brunch :
Omelette individuelle
Saucisses à déjeuner grillées
Crêpes
Visitez notre site web, www.trudeaucorp.com, L'art de recevoir pour plus d'information

De délicieuses recettes :

Crêpes salées

- Tous les légumes, fromages et même les combinaisons de viandes grillées peuvent être utilisés pour ces délices salés.
- (Donne 20 crêpes)
- 1 recette de pâte à crêpes de base
- 12 onces (375 g) champignons coupés en deux
- 8 onces (250 g) d'oignons tranchés
- 2 c. à table (25 ml) d'huile d'olive extra-vierge
- ¼ c. à thé (1 ml) de sel
- 1 livre (500 g) de fromage havarti tranché
- Assembler l'appareil à raclette, la plaque vers le haut. Régler la température à élevé et préchauffer pendant 10 minutes.
- Déverser 1/8 tasse (30 ml) de pâte à crêpe sur le dessus de la plaque chauffante et étendre la pâte à l'aide de la spatule à raclette pour la rendre mince et uniforme créant ainsi une forme ovale ou ronde. Cuire environ une minute sur le premier côté jusqu'à ce que les bords commencent à dorer; puis retourner avec une spatule antiadhésive et terminer l'autre côté en 30 à 60 secondes. Poursuivre la cuisson jusqu'à ce qu'il ne reste plus de pâte à crêpe. Empiler les crêpes cuites l'une par-dessus l'autre sur une assiette et les couvrir délicatement avec une pellicule de plastique.
- Réduire à feu moyen à élevé. Mélanger les légumes dans un bol avec l'huile d'olive et saler. Répandre les légumes sur la plaque chauffante. Cuire pendant 10 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient bien dorés et tendres.
- Une fois que les légumes sont cuits, déposer les crêpes dans les poêlons à raclette. Garnir de champignons et oignons cuits et terminer par une tranche de fromage sur le dessus. Rabattre la crêpe comme une enveloppe ou un colis, puis garnir d'une deuxième tranche de fromage. Griller sous la plaque pendant 3 à 4 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit fondu et bouillonne.
- Faire glisser la crêpe dans une assiette à l'aide de la spatule à raclette et servir.
- Suggestions de vins d'accompagnement : Bourgogne Aligoté

Quesadillas à la mangue et au brie

- (4 portions - donne 12 mini quesadillas)
- 1 poivron rouge (d'environ 8 onces − 250 g), tranché finement
- 1 piment jalapeño (d'environ ½ once − 14 g), épépiné et tranché finement
- 1 c. à thé d'huile d'olive extra-vierge (5 ml) plus 1 c. à table (15 ml) pour badigeonner
- ¼ c. à thé (1 ml) de sel
- 2 échalotes hachées grossièrement
- 1 paquet de tortillas au maïs, chacune coupée en quarts
- 1 mangue pelée et tranchée
- 8 onces (250 g) de brie en tranches
- 1 avocat tranché (facultatif)

- Assembler l’appareil à raclette, la plaque vers le haut. Régler la température à feu moyen-élevé et préchauffer pendant 10 minutes.
- Mélanger le poivron et le piment jalapeño dans un bol avec 1 c. à thé (5 ml) d’huile d’olive et saler. Griller pendant 5 minutes jusqu’à ce que les poivrons deviennent mous et tendres; retirer de la plaque, mettre de côté et mélanger avec les échalotes.
- Réduire à feu moyen. Badigeonner les tortillas avec l’huile et griller pendant 1 à 2 minutes de chaque côté.
- Pour assembler les quesadillas, déposer 1 à 2 morceaux de tortilla dans un poêlon, garnir de poivrons, d’oignons et de tranches de brie. Placer sous la plaque pendant 7 à 8 minutes jusqu’à ce que le fromage soit fondu, doré et bouillonnant. Faire glisser les quesadillas dans une assiette à l’aide d’une spatule et servir avec des tranches d’avocat.
- Variations : Les haricots noirs sont un accompagnement parfait pour les quesadillas. Les crevettes grillées sont également un excellent choix pour garnir celles-ci.
- Suggestions de vins d’accompagnement : Pinot gris, Gewurztraminer

---

Asperges grillées au gruyère et au prosciutto

- (4 portions)
- 1 c. à table (15 ml) d’huile d’olive
- ½ c. à thé (2 ml) sel et poivre
- 12 onces (375 g) d’asperges, environ un bouquet; les parer en cassant le bout blanc dur et les couper en deux
- 12 tranches de prosciutto
- ½ livre (250 g) de gruyère ou fromage à raclette en tranches
- Assembler l’appareil à raclette, la plaque vers le haut. Régler la température à moyen-élevé et préchauffer pendant 10 minutes.
- Dans un bol, mélanger les asperges avec l’huile d’olive, saler et poivrer.
- Répandre les asperges sur la plaque et cuire pendant environ 9 à 10 minutes jusqu’à ce que les asperges soient bien dorées et tendres. Déposer les tranches de prosciutto sur la plaque chaude et laisser environ 30 secondes de chaque côté.
- Placer une tranche de prosciutto dans un poêlon, y déposer 2 à 3 moitiés d’asperges et une tranche de fromage. Rabattre les extrémités du prosciutto afin de couvrir les asperges et le fromage, ensuite ajouter une tranche supplémentaire de fromage sur le dessus. Déposer sous la plaque pendant 3 à 4 minutes jusqu’à ce que le fromage soit fondu et bouillonne.
- Suggestions de vins d’accompagnement : Mélange de Merlot/Cabernet

PARTY GRILL - INSTRUCTIONS AND RECIPES

IMPORTANT SAFEGUARDS. BEFORE USE, PLEASE READ CAREFULLY CARE AND USE INSTRUCTIONS

SAFETY FIRST

- Read this safety advice thoroughly before the first use of your appliance. Read the operating instructions carefully and keep them on hand. Children and persons who are not familiar with the operating instructions should not use the appliance. It should be used only for the purpose for which it is intended and any other use could prove dangerous. The manufacturer accepts no liability for the consequences of improper use.

ATTENTION!

- The appliance becomes hot during use!
- DO NOT operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest professional electric repair shop for examination, repair or adjustment. DO NOT attempt to repair this product yourself. There are no user serviceable parts inside.
- DO NOT use on plastic or synthetic tablecloths, or unstable surfaces, or near flammable goods, such as curtains or tablecloths. A heat-resistant mat can be placed between your table or tablecloth and the appliance to prevent marks or damages.
- The use of cooking utensils or accessories which are not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or injury. The use of metallic cutlery on the cooking plate's non-stick surface can damage the non-stick coating. Use a traditional wood or a heat-resistant plastic scraper which is generally included in the set. DO NOT use the appliance for other than intended use.
- To protect against electrical shock, DO NOT immerse electrical cord in water or other liquid.
- DO NOT place on or near a hot burner or in a heated oven.
- DO NOT touch hot surfaces or carry while the appliance is still hot. Use handles when manipulating the appliance.
- Close supervision is necessary when any appliance is used near children. This appliance should not be used by children.
- During long heating periods, the cooking pans become hot. Always hold by the heat resistant handle.
- DO NOT wipe the heating element.
- DO NOT scour non-stick coating.
- DO NOT twist the cord when storing the appliance.
- DO NOT let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces. Place the cord and any extension cords used, in such a way that there is no danger of anyone tripping.
- DO NOT pull on the cord to move the appliance. Before moving the appliance, ensure that the electric cord isn't obstructed by any objects.
- Turn temperature to "OFF", unplug and allow the appliance enough time to cool down before cleaning.
- DO NOT immerse the appliance in water to clean (short-circuit danger!). Only the removable cooking plate (except stone cooking surface), the cooking pans and the scrapers can be immersed in water or cleaned in a dishwasher.
- DO NOT leave your appliance plugged-in when you are not using it.
- DO NOT use outdoors.

- This appliance is intended for household use only.
- NEVER impact this unit or drop from high place
- DO NOT touch plate surface while in use or before cool down, even when the power is switched to the “OFF” position.
- DO NOT use metal utensils as they will scratch the surface

IMPORTANT!

- This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shocks, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modifiy the plug in any way.

BEFORE FIRST USE

- Wash the pans and scrapers in warm soapy water. Rinse and dry. Wash the cooking surface according to its material:
- Stone: Wipe with a damp cloth or wash under running water, DO NOT immerse or soak in water.
- Non-stick aluminum: Wash in warm soapy water, rinse and dry. The non-stick aluminum cooking surface is dishwasher safe and can be soaked in soapy water.
- Season the non-stick coating of the grill plate and cooking pans by wiping with paper towel moistened with one tablespoon of cooking oil. Let the oil remain on the surface.
- DO NOT wash or wipe electric heating element.
- DO NOT immerse unit, cord or plug in water or any other liquid.
- Always attach breakaway cord or extention cord to appliance first, and then plug cord into wall outlet. To disconnect the appliance, turn control to “OFF” before removing plug from wall outlet. Allow appliance to cool-off completely before moving it.

HOW TO USE

- Place appliance on a flat, level, dry and heat resistant surface.
- Keep away from walls.
- Ensure that the area where the appliance is being used is well-ventilated. Be careful of splatter when grilling foods.
- BE CAREFUL: Oil and fat can cause flames if overheated.
- Position the cooking plate over the element so that it lays flat on the unit plate supports.
- Set temperature control to the “OFF” position. Plug the power cord into a 120 volt AC wall outlet. If your appliance is equipped with a temperature control knob, turn temperature control clockwise to “MAX” for cooking. The temperature control may be adjusted for optimal cooking results. If your appliance is equipped with an “ON/OFF” switch, simply set the switch to the “ON” position.

ON / OFF switch

Temperature control knob

- Allow grill to pre-heat for 10 to 20 minutes for faster results. It is not necessary to pre-heat the cooking surface in the oven.
- During initial use, some light smoke and/or odor may be detected. This is normal and will not reoccur after a few uses.
- Cooking pans can be moved on and off the lower plate as food is cooked and served. Be sure to place hot cooking pans on a heat-resistant surface such as your plate.
- Use smooth-edge utensils, preferably wooden or plastic. The plastic or wooden spatulas provided are specially designed to remove food from cooking pans and without sticking. DO NOT cut food on the grill plate or in the cooking pans as this may damage the non-stick coating.

- When cooking is complete, turn the unit off and then remove plug from wall outlet.
- DO NOT move appliance until it is completely cooled. Before moving appliance, remove cooking pans to prevent them from falling off the base.

GENERAL USE GUIDE

If your appliance comes with a non-stick cooking surface:

Grill plate:

- Coat the non-stick plate and cooking pans by wiping with a paper towel moistened with one tablespoon of cooking oil. Let the oil remain on the surface.
- Grilling guidelines for thinly sliced meats, fish, poultry, seafood, and vegetables:
- - Grill food according to taste. Turn food from time to time.
- - Grilling time depends on type of food, initial temperature, and thickness.
- During first use, the appliance may give off a slight odor and/or smoke because of its protective coating. We recommend letting the appliance heat at its highest temperature without food for 10 minutes in a well-ventilated room.

Cooking pans:

- Broiling guidelines for cheese and vegetables.
- - Place food in cooking pans.
- - Position cooking pans on base and broil to taste, verifying every now and then.
- - Melted cheese can be spread on grilled food or bread.

Do not leave the cooking pans in the appliance while empty. Always use a plastic or wooden spatula on the non-stick surfaces.

If your appliance comes with a stone cooking surface:

Before first use:

- Coat the stone cooking surface and cooking pans by wiping with a paper towel moistened with one tablespoon of cooking oil. Let the oil remain on the surface.

Installation:

- Place the stone cooking surface, polished side up, onto heating element. Position stone correctly before turning on the appliance.

Pre-heating:

- Allow stone cooking surface to pre-heat for 20 minutes maximum. It is not necessary to pre-heat the stone cooking surface in the oven.
- During first use, the appliance may give off a slight odor and/or smoke because of its protective coating. We recommend letting the appliance heat at its highest temperature without food for 10 minutes in a well-ventilated room.

- For the first ten uses, place a little oil or finely-ground salt on the hot cooking stone and wipe with a soft cloth. This will ensure that food does not stick to the surface.

Use:

- Turn the thermostat to the desired temperature. The indicator light will turn on. During cooking, the stone will take 5 to 10 minutes to register and respond to any changes in temperature.
- This is stone in which small fissures occur naturally. They will not affect the functionality of your grill.
- NEVER place frozen foods on the warm stone.
- DO NOT place highly acidic foods on stone such as mustard, vinegar, etc.
- All foods should be thinly sliced (less than 2 cm thick).
- DO NOT leave stone without food on for more than 30 minutes.
- It is normal for your stone to turn darker in color after several uses.
- After use, wait for appliance to cool off completely. Allow at least one hour before touching the cooking stone.

Cleaning the stone cooking surface:

- DO NOT immerse in water.
- NOT dishwasher safe.
- Each cooking stone is a unique natural piece. Depending on its porosity, yours may be more or less permeable. A cooking stone that has been immersed in water may crack or break the next time it is used.
- To wash, gently rub with a dish cloth or a mild abrasive under running water. Avoid using soap and detergents.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

SUGGESTED INGREDIENTS

Cheese

- For a raclette dinner, plan on 7 to 8 oz (200 − 230 g) of cheese per person. Since cheese is the most important ingredient in raclette, here are a few suggestions for your next meal:
- Mozzarella, Gruyere, Monterey Jack, Cheddar, Emmenthal, Raclette cheese
- You can grate or slice the cheese of your choice and place over vegetables.

Vegetables

- Tender vegetables can be raw when cooked on the grill, as long as they’re cut up into small enough pieces. When choosing firmer vegetables, blanch them briefly until “al dente”, rinse them under cold water before cutting them up, then place into cooking pan covered with cheese.

Meat

- Meat prepared on a grill should be cut up finely, so it will be cooked throughout in a short period of time. Marinating it beforehand makes it especially tender.

Fish

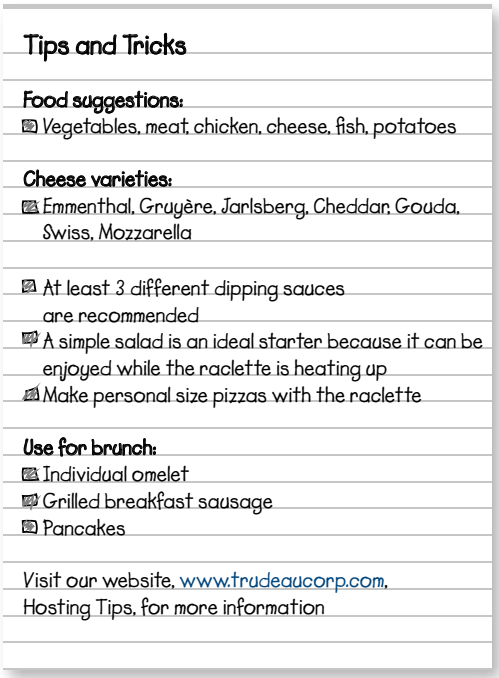
- Fish is ideal for grilling because it cooks quickly. When grilling, it's better to use fattier types such as mackerel, salmon, catfish, or filets with the skin on. Peeled or unpeeled shrimp are also delicious on the grill.

Side Dishes

- Vegetables and fresh salads are excellent accompaniments. Sauces and dips are a great suggestion if you're using a grill.

Potatoes

- Small new potatoes boiled in their skins are the traditional accompaniment to raclette. Plan on about a half of a pound per person, if the potatoes are the only filling side dish.


Tips and Tricks
Food suggestions:
Vegetables, meat, chicken, cheese, fish, potatoes
Cheese varieties:
Emmenthal, Gruyère, Jarlsberg, Cheddar, Gouda, Swiss, Mozzarella
At least 3 different dipping sauces are recommended
A simple salad is an ideal starter because it can be enjoyed while the raclette is heating up
Make personal size pizzas with the raclette
Use for brunch:
Individual omelet
Grilled breakfast sausage
Pancakes
Visit our website, www.trudeaucorp.com, Hosting Tips, for more information

Delectable recipes

Savory Crêpes

- Any vegetable, cheese, and even grilled meat combinations can be used for these delicious savory bundles
- (Makes 20 crêpes)
- 1 recipe basic crêpe batter
- 12 ounces (375 g) button mushrooms, cut in half
- 8 ounces (250 g) onion, sliced
- 2 tablespoons (25 ml) extra virgin olive oil
- ¼ teaspoon (1 ml) kosher salt
- 1 pound (500 g) Havarti cheese, sliced
- Assemble raclette, griddle side up. Turn to high and preheat for 10 minutes. Pour 1/8 cup (30 ml) of crêpe batter onto the griddle top and spread the batter out thin and evenly with the raclette spatula, creating an oval/round shape. Cook the crêpe up to a minute on the first

side, until the edges start to brown; then flip with a non-stick spatula and finish the other side in 30-60 seconds. Continue cooking crêpes until the batter is done. Stack finished crêpes on top of each other on a plate and wrap loosely with plastic.

- Reduce heat to medium-high. In a mixing bowl, toss together the vegetables with the olive oil and salt. Spread vegetables out onto the griddle top. Cook for 10 minutes or until the vegetables are nicely browned and tender.
- Once vegetables are cooked, place crêpe in raclette pan. Layer with some cooke mushroom and onions and top with a slice of cheese. Fold the crêpe like an envelope or package and then top with a second slice of cheese. Place under grill and leave for 3-4 minutes, or until the cheese melted and bubbly.
- Turn out onto plate with the raclette spatula.
- Wine Pairing Recommendations: Bourgogne Aligoté

Mango and Brie Quesadillas

- (Serves 4 - makes 12 mini quesadillas)
- 1 red bell pepper (about 8 ounces − 250 g), thinly sliced
- 1 jalapeño (about ½ ounce − 14 g), seeded and thinly sliced
- 1 teaspoon (5 ml) extra virgin olive oil plus ¼ cup (15 ml) for brushing
- ½ teaspoon (1 ml) kosher salt
- 2 green onions, chopped
- 1 package corn tortillas, each cut into quarters
- 1 mango, peeled and sliced
- 8 ounces (250 g) Brie cheese, sliced
- 1 avocado, sliced (optional)
- Assemble raclette, grill side up. Turn to medium-high and preheat for 10 minutes.
- Toss pepper and jalapeño in mixing bowl with teaspoon (5 ml) of olive oil and salt. Grill for 5 minutes until the pepers become soft and tender; remove, reserve, and toss with green onion.
- Reduce heat to medium. Brush tortillas with oil and grill 1-2 minutes per side.
- To assemble quesadillas, place 1-2 pieces of tortilla in raclette dish, top with peppers and onion and slices of Brie. Place under grill for 7-8 minutes until cheese is melted, browned, and bubbly. Slide quesadilla onto plate with spatula and serve with avocado slices.
- Variations: Black beans are a perfect side dish for these quesadillas. Grilled shrimp is also a great addition to the quesadilla filling.
- Wine Pairing Recommendations: Pinot Gris, Gewurztraminer

Grilled Asparagus with Gruyère and Prosciutto

- (Serves 4)
- 1 tablespoon (15 ml) olive oil
- ½ teaspoon (2 ml) salt and pepper
- 12 ounces (375 g) asparagus, approximately one bunch, hard end removed and cut in half
- 12 slices of prosciutto
- ½ pound (250 g) Gruyère or raclette cheese, sliced
- Assemble raclette, grill side up. Turn to medium-high and preheat for 10 minutes.
- In a mixing bowl, toss the asparagus with the olive oil, salt and pepper. Spread asparagus on grill and cook for about 9-10 minutes until the asparagus is nicely browned and tender. Place prosciutto slices on the grill and warm about 30 seconds per side.
- Place a slice of prosciutto in a raclette dish, top with 2-3 asparagus halves, and a slice of cheese. Fold the ends of the prosciutto in to cover the asparagus and Gruyère and then top with an additional slice of cheese. Place each dish under the grill for 3-4 minutes until the cheese is melted and bubbly.
- Wine Pairing Recommendations: Merlot/Cabernet blend